



CASA SANTOS LIMA



Monte da Caçada Touriga Nacional

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano, Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

VITICULTURA

Densidade de 3.000 Plantas/ha. Solos xisto-argilosos

VINDÍMA

Fim de Agosto a meados de Setembro. Colheita manual.

VINIFICAÇÃO

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas durante 24 horas. A fermentação alcoólica foi feita em cubas de aço-inox com controlo de temperatura, não ultrapassando 27.°C, durante 14 dias. Estágio de nove meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE DO VINHO

Álcool: 14,5% vol.

COR

Rubi

NOTA DE PROVAS

A região do Alentejo beneficia do clima Mediterrânico quente e dos solos argilosos que proporcionam as condições ideais para a produção de uvas de alta qualidade. Criamos este vinho a partir da nossa melhor selecção de uvas Touriga Nacional, tendo beneficiado de um estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano. Apresenta uma cor intensa, com agradáveis aromas florais equilibrados com notas de especiarias. Combina na perfeição com comida e tem uma excelente capacidade de envelhecimento.

ATUALMENTE DISPONÍVEL EM

garrafas de 750 ml

PRÉMIOS

Colheita de 2016 Concours Mondial de Bruxelles 2019 - Ouro

Colheita de 2017 Vinalies Internationales 2019 - Ouro

Colheita de 2017 Austrian Wine Challenge 2019 - Prata

Colheita de 2015 Vinalies Internationales 2018 - Ouro

Colheita de 2014 Citadelles du Vin 2016 - Ouro

Colheita de 2014 Mundus Vini 2016 - Ouro

Colheita de 2014 Concours Mondial Bruxelles 2016 - Ouro

Colheita de 2014 Austrian Wine Challenge 2016 - Ouro

